

FICHA TÉCNICA

P00817 - VERDE EURO-COLOR (E-102, E-131)

Version: 4 (03/2026)

Definición	Colorante sintético
Aplicación	Apto para uso alimentario industrial. No destinado a la venta al por menor.

DOSIS ORIENTATIVA

Según legislación vigente. No dosificar por encima de los límites especificados para cada aplicación.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Líquido viscoso y opaco
Color	Verde
Olor	Inodoro

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

	MIN	MAX
Densidad 20° (g/ml)	1,200	1,300
Índice refracción 20°	1,465	1,485
Contenido en ETOH (%)	0,000	0,000

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

De acuerdo con el Reglamento(CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y sus posteriores modificaciones.

2. Otros componentes

COLORANTE 85% (E-102)	1,359% (Max. Desv. 1%)
GLICERINA VEGETAL (E-422)	93,893% (Max. Desv. 1%)
SALES SODICAS	
COLORANTE 85% (E-131)	0,290% (Max. Desv. 1%)

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Vida Útil	2 año(s)
Envasado	Según especificaciones del pedido.
Almacenamiento	Se recomienda guardar fuera del alcance directo de la luz, en recipiente hermético a temperatura ambiente (20° +/- 5°) y en lugar seco y bien ventilado.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Según el Reglamento(UE) 1169/2011 referente al anexo 2	NO CONTIENE	CONTIENE	PUEDE CONTENER
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X		
Huevos y productos a base de huevo.	X		
Pescado y productos a base de pescado.	X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	X		
Soja y productos a base de soja.	X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	X		
Frutos de cáscara y productos derivados.	X		
Apio y productos derivados.	X		
Mostaza y productos derivados.	X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	X		
Altramuces y productos a base de altramuces.	X		
Moluscos y productos a base de moluscos.	X		

Hemos investigado cuidadosamente la posible contaminación cruzada de materiales alérgicos en la fabricación de nuestros productos. Hemos identificado y documentado los materiales que utilizamos de los que pueden derivarse de alérgenos potenciales. Seguimos las Buenas Prácticas de Producción y hemos implementado sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Para cada una de nuestras líneas de producción, contamos con programas de limpieza basados específicamente en las propiedades particulares de nuestras materias primas. Es una parte normal de nuestros procedimientos limpiar a fondo todas las líneas de producción antes de fabricar un producto diferente para prevenir la contaminación cruzada. Nuestro personal de la cadena de suministro está formado para el manejo adecuado de materiales alérgicos.

DECLARACIÓN OGM

Según nuestro conocimiento el producto mencionado anteriormente:

no contiene;
no consiste en;
no se deriva de;
no se produce con la ayuda de

organismos modificados genéticamente (OMG) o ingredientes derivados según la Directiva 2001/18/CE de la UE.

Los alimentos que contienen este producto no están sujetos a los requisitos de etiquetado de los Reglamentos (CE) 1829/2003 y 1830/2003.

Este material cumple con el artículo 9 del Reglamento (CE) 834/2007 y el artículo 11 del Reglamento (UE) 2018/848 con respecto a la prohibición del uso de OMG en la producción orgánica.

DECLARACIÓN BSE/TSE

En la fabricación del producto mencionado anteriormente, no se utilizan materias primas, productos auxiliares y/o aditivos provenientes de productos de riesgo de especies animales bovina, ovina y caprina, según lo definido en la Decisión 2000/418/CEE de la Comisión. Este producto no contiene ningún ingrediente de origen animal ni derivado de animales.

DECLARACIÓN DE CONTAMINANTES

El producto suministrado cumple totalmente y está de acuerdo con las siguientes regulaciones y enmiendas: Reglamento 2023/915/CE sobre niveles máximos de ciertos contaminantes en los alimentos, Reglamento 396/2005/CE sobre niveles máximos de residuos de plaguicidas en o sobre alimentos y piensos de origen vegetal y animal, así como la enmienda 315/93/CEE que establece procedimientos comunitarios para contaminantes en los alimentos.

DECLARACIÓN METALES PESADOS

El producto mencionado anteriormente cumple con los siguientes requisitos en cuanto al contenido de metales pesados:

As < 3 ppm

Pb < 10 ppm

Cd < 1 ppm

Hg < 1 ppm

La declaración anterior se basa en nuestro plan de control de contaminantes, que tiene en cuenta nuestro conocimiento del producto y su proceso de producción, la probabilidad de presencia de contaminantes y datos de prueba.

DECLARACIÓN DE NANOMATERIALES

El producto mencionado anteriormente no contiene nanomateriales.

Definición según el REGLAMENTO (CE) N° 1169/2011: 'nanomaterial' significa un material insoluble o biopersistente e intencionalmente fabricado con una o más dimensiones externas, o una estructura interna, en la escala de 1 a 100 nm.

DECLARACIÓN IRRADIACIÓN

El producto mencionado anteriormente está libre de ionización y radioactividad. No se somete a ionización ni en la etapa de materia prima ni en la etapa del producto.

DECLARACIÓN HALAL

1. No se utilizan enzimas como materia prima en la manufacturación de este producto.
2. No se utilizan productos o subproductos de origen animal como materia prima en la manufacturación de este producto.
3. No se utilizan productos o subproductos de origen animal como materia prima en la planta de manufacturación.
4. No se utiliza alcohol etílico durante su producción.

Por lo tanto, declaramos que este producto puede ser certificado Halal

DECLARACIÓN KOSHER

El producto arriba mencionado contiene solamente ingredientes adecuados para alimentación Kosher.

DECLARACIÓN VEGANOS

El material mencionado anteriormente es adecuado para las siguientes dietas:

Vegana

No contiene ningún ingrediente de origen animal (mamífero, ave, pescado, crustáceo, molusco) ni derivados animales (productos lácteos, huevos y productos de abejas), incluyendo aditivos y auxiliares de procesamiento.

Además, confirmamos que cumple con los requisitos enumerados en los Criterios de la etiqueta V: Reglamentos, que se pueden encontrar en https://www.v-label.eu/regulations_text

Vegetariana

No contiene ningún ingrediente de origen animal (mamífero, ave, pescado, crustáceo, molusco) ni productos lácteos y huevos, incluyendo aditivos y auxiliares de procesamiento. Los productos de abejas (por ejemplo, miel, cera de abejas) son aceptables.

Ovo-Lacto Vegetariana

No contiene ningún ingrediente de origen animal (mamífero, ave, pescado, crustáceo, molusco), incluyendo aditivos y auxiliares de procesamiento. Los productos lácteos, huevos y productos de abejas (por ejemplo, miel, cera de abejas) son aceptables.

'Animal' se refiere al reino animal completo, es decir, vertebrados e invertebrados multicelulares.

(UE) 2024/238,(UE) 2024/2856 y (UE) 2024/234

El producto mencionado anteriormente no contiene ninguna de las sustancias enumeradas en los reglamentos (UE) 2024/238,(UE) 2024/2856 y (UE) 2024/234

(UE) 2022/1466 Y (UE) 2022/1465

El producto mencionado anteriormente no contiene ninguna de las sustancias enumeradas en los reglamentos (UE) 2022/1466 y (UE) 2022/1465.

DECLARACIÓN ACEITE DE PALMA

El producto mencionado anteriormente no contiene aceite de palma/aceite de palmiste ni sus derivados

DECLARACIÓN DE ORIGEN

Confirmamos que el producto mencionado anteriormente se produce en España.

DECLARACIÓN DE VALOR NUTRICIONAL

Con referencia a la solicitud del valor nutricional informamos que, de acuerdo con el Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión, en el Anexo V, Alimentos exentos del requisito de información nutricional obligatoria, los aromas figuran en el punto 10.

DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CONTACTO EN ALIMENTOS

El embalaje que le hemos proporcionado para el producto cumple con los requisitos establecidos por el Comité Europeo.

De la misma manera, los envases son aptos para estar en contacto con sustancias alimenticias y cumplen con las leyes españolas y las directrices europeas, incluyendo las siguientes:

Reglamento (CE) n.º 1935/2004 y sus posteriores enmiendas..

Reglamento (CE) n.º 10/2011 y sus posteriores enmiendas.

Reglamento (CE) n.º 2023/2006 y sus posteriores enmiendas.

El embalaje que usamos cumple con la legislación europea. Los procesos de producción y acondicionamiento de los envases se ajustan a las regulaciones de calidad más estrictas: ISO 9001 - higiene - buenas prácticas de fabricación.

Producto apto para alimentación según el Reglamento de la unión Europea 1334/2008 / CE y el Reglamento 1333/2008(1129/2011/EU, 232/2012/EU) y sus posteriores modificaciones. Consultar en la legislación vigente dosificaciones y aplicaciones autorizadas. Los datos anteriores son únicamente informativos y hacen referencia a un lote tipo. En ningún caso se refieren a compromisos técnicos, obligaciones contractuales ni pedidos confirmados. En ningún caso nuestra información técnica podrá ser utilizada en procesos litigiosos contra terceros, eludiendo cualquier responsabilidad derivada de una utilización abusiva de sus productos o sus informaciones. La permisibilidad legal en el producto acabado es responsabilidad del aplicador. El producto cumple con la normativa de pureza para aditivos alimentarios, Reglamento UE 231/2021.

Este ficha técnica ha sido validada electrónicamente por lo que es válida sin firma.